

KARYA TULIS ILMIAH

**SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus androgynus* (L) Merr)
TERHADAP ELONGASI DAN DAYA TERIMA MIE BASAH**



Diajukan sebagai pedoman pelaksanaan penelitian studi akhir pada program

Studi Ilmu Gizi FIK UMS

Disusun oleh:

NUR HASANAH ITSNAINI

NIM. J 300 120 011

PROGRAM STUDI ILMU GIZI

FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2015

HALAMAN JUDUL

**SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus androgynus* (L) Merr)
TERHADAP ELONGASI DAN DAYA TERIMA MIE BASAH**



Diajukan sebagai pedoman pelaksanaan penelitian studi akhir pada program
Studi Ilmu Gizi FIK UMS

Disusun oleh:

NUR HASANAH ITSNAINI

NIM. J 300 120 011

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2015

PROGRAM STUDI D III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH

ABSTRAK

Nur Hasanah Itsnaini, J300120011

**SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KATUK (*Sauropus androgynus* (L) Merr)
TERHADAP ELONGASI DAN DAYA TERIMA MIE BASAH**

Pendahuluan : Program pembangunan nasional oleh pemerintah Indonesia saat ini salah satunya menjamin peningkatan produksi dan konsumsi pangan yang lebih beragam. Penganekaragaman pangan dalam hal ini adalah sayuran (daun katuk) dapat digunakan sebagai bahan tambahan produk seperti mie.

Tujuan : Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung daun katuk sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu terhadap elongasi dan daya terima mie basah.

Metode penelitian : metode penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan rancangan acak lengkap menggunakan 4 perlakuan (0%, 10%, 20%, dan 30%). Analisis statistik pada elongasi dan daya terima menggunakan uji *One Way Anova* dan bila terdapat pengaruh, akan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil : Elongasi pada mie basah memiliki nilai $p < 0,05$ (0,003) yaitu ada pengaruh substitusi tepung daun katu terhadap elongasi mie basah. Sedangkan daya terima terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan oleh panelis menunjukkan bahwa yang banyak disukai adalah mie basah dengan substitusi tepung daun katuk 0% dari total tepung.

Kesimpulan : terdapat pengaruh substitusi tepung daun katuk dalam pembuatan mie basah terhadap elongasi dan daya terima.

Kata Kunci : tepung daun katuk, elongasi, daya terima, mie basah

Referensi : 33 (1981-2013)

DEPARTMENT OF NUTRITION SCIENCE
FACULTY OF HEALTHY SCIENCE
MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA
SCIENTIFIC PAPER

ABSTRACT

Nur Hasanah Itsnaini, J300120011

**SUBSTITUTION OF KATUK LEAVES FLOUR TO ELONGATION AND
ACCEPTANCE OF WET NOODLES**

Background : National development programs by the government of Indonesia is currently one of which ensure increased food production and more diverse consumption. Diversification of food in this case is a vegetable (katuk leaves) can be used as an additional ingredient products such as noodle.

Purpose : The purpose of this study was to determine the effect of the use of katuk leaves as a substituent of wheat flour to elongation and acceptance of wet noodle.

Method : This research method is experimental research with a completely randomized design that use four additional variations (0%, 10%, 20%, and 30%). Statistical analysis to elongation and acceptability use *One Way Anova* test and is an impact, will test again by a *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Result : Elongation in the wet noodle has a value of $p < 0,05$ (0,003) is no substitution effect to elongation katuk leaves of wet noodle. While the acceptability of the color, savor, flavor, texture, and overall liking by panelist indicate that the much preferred is wet noodle with substitution of 0% katuk leaves flour of total flour.

Coclution : There is a substitution effect katuk leaves flour in the production of wet noodle to elongation and acceptance wet noodle.

Suggestion : Based on highest panelist acceptance, the suggest is substitute flour of katuk leaves at least when compared with controls. Continue research is needed on how to remove do not like on katuk leaves savor.

Keywords : katuk leaves flour, elongation, acceptability, wet noodle

Kepustakaan : 33 (1981-2013)

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah.
Nama Mahasiswa : Nur Hasanah Itsnaini
Nomor Induk Mahasiswa : J 300 120 011

Telah diuji dan dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 25 Agustus 2015 dan
telah diperbaiki sesuai dengan masukan Tim Penguji.

Surakarta, 14 September 2015

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

(Rusdin Rauf, STP., MP)

(Fitriana Mustikaningrum, M.Sc)

NIK/NIDN. 110.1634/06.1109.7803

NIK.110.1610

Mengetahui
Ketua Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

(Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes., Ph.D)

NIK. 744
NIDN. 06-2312-7301

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah

Nama Mahasiswa : Nur Hasanah Itsnaini

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 120 011

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 25 Agustus 2015
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 14 September 2015

Penguji I : Rusdin Rauf, STP., MP (.....)

Penguji II : Dr. Mutalazimah, SKM., M.Kes (.....)

Penguji III : Nur Lathifah M, S.Gz., MS (.....)

Mengetahui,

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dekan



(Dr. Suwaji, M. Kes)

NIP. 19531 123 198303 1002

NIDN. 00-2311-5301

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam karya tulis ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggung jawab sepenuhnya.

Surakarta, 14 September 2015



NUR HASANAH ITSNAINI

J 300 120 011

MOTTO

“mulailah harimu dengan nama Tuhan, agar Tuhan yang menyelesaikan yang tak mampu kau selesaikan”.

(Mario Teguh)

“berbuat baiklah maka setidaknya kamu tidak akan berada pada keadaan terpuruk”

(Penulis)

“orang yang terdesak kemudian segera bertindak, selalu lebih hebat daripada yang suka menyusun rencana tapi yang tidak pernah dilaksanakannya”.

(Mario Teguh)

PERSEMBAHAN

Ya Allah yang maha pengasih lagi maha penyayang segala puji dan syukur hamba ucapkan atas segala nikmat yang telah Engkau berikan sehingga hamba dapat menyelesaikan karya tulis ini dengan baik.

Karya tulis ilmiah ini saya persembahkan kepada :

- 1. Keluarga tercinta, terima kasih telah memberikan dukungan moral, material, dan spiritual kepada saya.*
- 2. Dosen Pembimbing, Bapak Rusdin Rauf, STP. MP., Dosen Pembimbing I dan Ibu Fitriana Mustikaningrum, M.Sc., Dosen Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi kepada saya.*
- 3. Sahabat-sahabat tercinta, terima kasih atas dukungan dan motivasinya selama ini.*
- 4. Teman-teman seperjuangan D III GIZI angkatan 2012, terima kasih atas bantuan dan dukungan selama ini.*

RIWAYAT HIDUP

Nama : Nur Hasanah Itsnaini

Tempat/Tanggal Lahir : Klaten, 10 Juni 1995

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Kranggan, Sedayu, Tulung, Klaten.

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK YAKAPUTRA Tahun 2000

2. Lulus MI YAKAPUTRA Tahun 2006

3. Lulus SMP N 1 Karanganyar Tahun 2009

4. Lulus SMA N 1 Jatinom Tahun 2012

5. Menempuh Pendidikan di Program Studi D III

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan proposal dengan judul “Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr) terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah”.

Penyusunan proposal ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan untuk menempuh Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dalam penyusunan proposal ini, penulis banyak menemukan hambatan, namun berkat bimbingan, arahan, dan bantuan berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikannya. Untuk itu perkenankanlah dengan setulus hati penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes., Ph.D, selaku Kepala Progdil Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
2. Bapak Rusdin Rauf, STP. MP., selaku Dosen Pembimbing I yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
3. Ibu Fitriana Mustikaningrum, M.Sc., selaku Dosen Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
4. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian tugas ini, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan proposal ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis mengharapkan mudah-mudahan tugas ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu kesehatan pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Surakarta, 14 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
ABSTRAK	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
PERNYATAAN KEASLIAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
RIWAYAT HIDUP	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teoritis	6
1. Definisi Daun Katuk	6
2. Manfaat Daun Katuk	6
3. Mie Basah	8
4. Jenis-jenis Mie	9
5. Bahan Pembuat Mie	11
6. Metode Pembuatan Mie	13
7. Elongasi	14
8. Daya Terima	14
9. Panelis	16

B.....	Kerangka Teori	19
C.....	Kerangka Konsep	20
D.....	Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN		22
A.....	Jenis Penelitian	22
B.....	Lokasi dan Waktu Penelitian	22
1.....	Lokasi Penelitian	22
2.....	Waktu Penelitian	22
C.....	Rancangan Penelitian	22
D.....	Jenis Variabel	25
1.....	Variabel Bebas	25
2.....	Variabel Terikat	25
3.....	Variabel Kontrol	25
E.....	Definisi Operasional	25
F.....	Langkah-langkah Penelitian	26
G.....	Prosedur Penelitian	27
1.....	Pembuatan Tepung Daun Katuk	28
2.....	Pembuatan Mie Basah	30
3.....	Pengujian Elongasi	32
4.....	Uji Daya Terima	32
H.....	Pengumpulan, Pengolahan, dan Analisis Data	33
1.....	Pengumpulan Data	33
2.....	Pengolahan Data	33
3.....	Analisis Data	33
4.....	Penyajian Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		35
A.....	Gambaran Umum	35
B.....	Hasil Penelitian Pendahuluan	35
C.....	Hasil Penelitian Utama	37
BAB V PENUTUP		49
A.....	Kesimpulan	49
B.....	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA		50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan zat gizi daun katuk per 100 gram bahan	7
2. Kandungan zat gizi tepung daun katuk per 100 gram bahan	8
3. Komposisi zat gizi mie basah per 100 gram bahan	10
4. Komposisi bahan pembuat mie basah	26
5. Persentase daya terima terhadap mie basah pada penelitian Pendahuluan	35
6. Elongasi mie basah substitusi tepung daun katuk	38
7. Nilai rata-rata uji kesukaan mie basah substitusi tepung daun katuk	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka teori Penelitian	19
2. Kerangka konsep Penelitian	20
3. Bagan Rancangan penelitian	24
4. Bagan pembuatan tepung daun katuk	29
5. Bagan pembuatan mie basah	31
6. Daya terima terhadap warna mie basah	40
7. Daya terima terhadap aroma mie basah	41
8. Daya terima terhadap rasa mie basah	43
9. Daya terima terhadap tekstur mie basah	45
10. Daya terima terhadap keseluruhan mie basah	47